



VIN DORÉ 24K  
THE LUXURY OF GOLD

# ACEITE GOLD 24K

VIRGEN EXTRA CON POLVO DE ORO 24K ALIMENTARIO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH 24K EDIBLE GOLD DUST

#### VARIEDAD

Picual (60%), Arbequina (40%).

#### ELABORACIÓN

Aceite de Oliva Virgen Extra  
Prensado en frío.

#### NOTA DE CATA

Combinación muy agradable al paladar, con notas que recuerdan a aceituna y hierba recién cortada, verde hoja, tomate, higuera y manzana. Su sabor es único, sin dejar atrás su vista de tonos verdes con subtonos dorados, magnificados con el polvo de oro de 24K en suspensión en él.

El resultado es un aceite de oliva de color amarillo oro verdoso, frutado, con un ligero toque amargo y picante.

#### GASTRONOMÍA

Destaca en los más selectos platos gourmet con un sabor dulce, con regusto almendrado, un poco amargo y picante, despertando el olfato y el paladar.

#### DATOS TÉCNICOS

100% Aceite de Oliva Virgen Extra  
Polvo de Oro 24K Alimentario  
Acidez % < 0.8  
Peróxidos mEq O<sub>2</sub>/kg < 20  
Ceras mg/kg. < 250  
K232 < 2,50  
K270 < 0.22  
Evaluación organoléptica ≥ 6.5  
Mediana del defecto = 0  
Mediana del atributo frutado > 0  
Aditivo Alimentario E-175  
Disponble en: Estuche 12 ud x 20ml



#### VARIETY

Picual (60%), Arbequina (40%).

#### ELABORATION

Extra Virgin Olive Oil  
Cold Pressed.

#### TASTING NOTE

Very pleasant combination to the palate, with notes reminiscent of olives and freshly cut grass, green leaf, tomato, fig and apple. Its flavor is unique, without leaving behind its sight of green tones with golden undertones, magnified with the 24K gold dust suspended in it.

The result is a greenish-yellowish olive oil, fruity, with a slight bitter and spicy touch.

#### SERVING RECOMMENDATION

It stands out in the most select gourmet dishes with a sweet taste, with an almond-like aftertaste, a bit bitter and spicy, awakening the sense of smell and the palate.

#### TECHNICAL DATA

100% Extra Virgin Olive Oil  
24K Gold Food Powder  
Acidity% <0.8  
Peroxides mEq O<sub>2</sub> / kg <20  
Wax mg / kg. <250  
K232 <2.50  
K270 <0.22  
Organoleptic evaluation ≥ 6.5  
Mean of the defect = 0  
Medium fruity attribute > 0  
Food Additive E-175  
Available in: Pack 12 Bottles x 20ml